



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973

COLORI DISPONIBILI:

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MM-EY13	Contenitore ISOTERMICO in POLIETILENE, per mantenimento alimenti liquidi caldi o freddi, in versione con APERTURA SUPERIORE adatto al contenimento di 1 BACINELLA GASTRO-NORM 1/3 ALTA 200 mm, capacità 13,75 lt, Peso 45 Kg, dim.mm.240x430x375h	€ 152,59 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CONTENITORE ISOTERMICO in POLIETILENE con APERTURA SUPERIORE, per mantenimento alimenti liquidi caldi o freddi, capacità 13,75 lt:

- ideale per il trasporto di **bevande** ed **alimenti liquidi**: minestre, passati, sughi ecc..
- adatto al contenimento di **1 bacinella Gastro-Norm 1/3 alta 200 mm**;
- **capacità 13,75 lt**;
- **massima flessibilità di utilizzo**, il contenuto può essere versato:

- direttamente nel contenitore per sfruttare appieno la sua capacità, - all'interno di 1 bacinella in polycarbonato Gastro-Norm 1/3 alta 200 mm, - nel contenitore interno amovibile;

- ampia **apertura superiore** per facilitare le operazioni di riempimento;
- **sistema di chiusura pratico** ed efficace composto da 4 ganci di chiusura in acciaio inox;
- coperchio provvisto di guarnizione per evitare il travaso di liquidi e assicurare una maggiore tenuta termica;
- provvisto di **sfiato regolabile** per consentire l'**evacuazione del vapore** e stabilizzare la pressione all'interno del contenitore;
- **garantito per l'utilizzo da -30° a +85°C**;
- leggero e facilmente impilabile;
- dotato di 4 piedi di appoggio che conferiscono al contenitore una notevole stabilità durante il trasporto;
- **eccellenti capacità isoterme** che consentono di mantenere per lungo tempo le bevande alla temperatura di conservazione ottimale;
- assicura il **corretto mantenimento termico**, limitando i rischi di proliferazione batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche;
- consente di operare correttamente in ambiente HACCP;
- **materiali** utilizzati per la fabbricazione sono **idonei al contatto alimentare** su tutta la superficie del contenitore;
- **progettato per durare nel tempo**: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo;
- completamente riciclabile al termine della vita operativa.

ACCESSORI/OPTINAL:

- Contenitore interno bianco in polipropilene con coperchio, capacità 10 lt.

Marchio CE
Made in Italy

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	4,5
Larghezza (mm)	240
Profondità (mm)	430
Altezza (mm)	375

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

MM-3850



Contenitori isoterme per bacinelle Gastronorm
Contenitore interno bianco in polipropilene con coperchio per Mod.MM-EY13, capacità 10 lt.

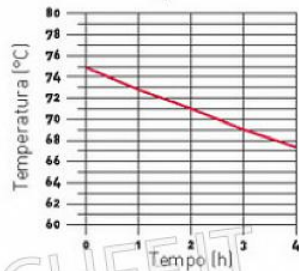
€ 60,18 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

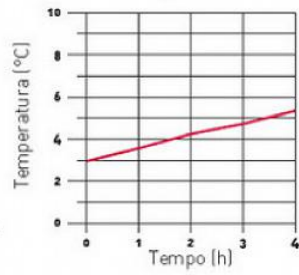
Consegna: da 4 a 9 giorni



Prova Caldo



Prova Fresco



Grafici delle prestazioni termiche medie con temperatura ambiente di 25°C e contenitori riempiti per il 70% del volume utile.

